



Mango

Maracuyá / Passionsfrucht



Leonesa a la maracuyá Flavicarpa, mango Alphonso

Windbeutel mit Passionsfrucht Flavicarpa und Alphonso-Mango

Mathieu Mandard

*Campeón de Francia en Postres
Gewinner der französischen Dessert-Meisterschaft*



Profiteroles de Flavicarpa maracuyá, Alphonso mango

Windbeutel mit Passionsfrucht Flavicarpa und Alphonso-Mango

CRUMBLE

Mantequilla	200g
Azúcar en polvo	250g
Harina	250g
Azúcar avainillado	2,5g

Con la pala de la batidora : mezclar la mantequilla pomada con el resto de ingredientes.

PASTA CHOUX

Leche	120g
Sal	2g
Azúcar en polvo	2g
Mantequilla	50g
Harina	80g
Huevos enteros	135g
Leche	15g

En una cazuela : llevar a ebullición la leche, la sal, el azúcar en polvo y la mantequilla. Tamizar la harina e incorporarla a la mezcla fuera del fuego. Evaporar el agua de la pasta choux al fuego. Con la pala de la batidora : mezclar la pasta durante 5 minutos a baja velocidad. Añadir los huevos y, a continuación, los 15 g de leche caliente. Disponer los profiteroles. Colocar un pedazo de crumble encima. Cocer en la parte baja del horno a 180 °C.

MOUSSE DENSE DE MARACUYÁ

Puré de maracuyá PONTHER	115g
Mantequilla	35g
Huevos	95g
Azúcar en polvo	85g
Hojas de gelatina	5g
Nata montada	180g

Sumergir las hojas de gelatina en agua fría. En una cazuela : llevar a ebullición el puré de fruta de la pasión PONTHER y la mantequilla. Añadir la mezcla blanqueada de huevos y azúcar en polvo. Cocer el conjunto a 85 °C. Batir. Enfriar rápidamente a 4 °C. Incorporar la gelatina escurrida y fundida a 40 °C. Incorporar la nata montada de dos o tres veces. Reservar en la nevera.

PRESENTACIÓN

Cortar la parte superior de los 4 profiteroles. Rellenar la parte inferior de los profiteroles con la mousse densa de maracuyá. Introducir con una jeringa el puré de mango PONTHER en los profiteroles. Cerrar la parte superior de los profiteroles formando un círculo de mousse densa de maracuyá. Colocar chips de pan de jengibre sobre cada profiterol. Decorar el plato con pedacitos de fresas frescas y gotas de puré de mango PONTHER.

CRUMBLE

Butter	200g
Zucker	250g
Mehl	250g
Vanillezucker	2,5g

Mit dem Handmixer mit Flachrührer: Die weiche Butter mit allen Zutaten vermischen. Den Teig so fein wie möglich zwischen zwei Folien ausrollen.

BRANDTEIG

Milch	120g
Salz	2g
Zucker	2g
Butter	50g
Mehl	80g
Ganze Eier	135g
Milch	15g

In einem Topf: Die Milch mit Salz, Zucker und Butter aufkochen. Vom Feuer nehmen und das gesiebte Mehl hinzufügen. Den Teig auf dem Feuer abbrennen. Mit dem Handmixer mit Flachrührer: Den Teig 5 Minuten bei kleiner Geschwindigkeit kneten. Die Eier und anschließend 15 g warme Milch hinzufügen. Zu kleinen Windbeuteln formen. Ausgerollten Crumbleteig darüberlegen. Im Ofen (unten) bei 180 °C backen.

CREMIGE PASSIONSFRUCHT-MOUSSE

PONTHER Passionsfruchtpüree	115g
Butter	35g
Eier	95g
Zucker	85g
Gelatineblätter	5g
Schlagsahne	180g

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf: Das PONTHER Passionsfruchtpüree und die Butter zum Kochen bringen. Die schaumig geschlagene Mischung aus Eiern und Zucker hinzufügen. Die Mischung bei 85 °C kochen. Mixen. Schnell auf 4 °C abkühlen. Die abgetropfte und aufgelöste Gelatine bei 40 °C hinzufügen. Die Schlagsahne in zwei oder drei Portionen hinzufügen. In den Kühlschrank stellen.

ANRICHTEN

Die Haube von 4 kleinen Windbeuteln abschneiden. Den unteren Teil mit der cremigen Mousse aus Passionsfrucht füllen. Mit der Spritze das PONTHER Mangopüree in die Windbeutel geben. Die Windbeutel mit einer Rosette aus cremiger Passionsfrucht-Mousse verschließen. Einen Lebkuchenchip auf jeden Windbeutel legen. Den Teller mit kleinen Quadraten frischer Erdbeeren und Punkten aus PONTHER Mangopüree dekorieren.

